

2018 BAUCHGEFÜHL trocken

Anbaugebiet:	Rheinhessen	Alkohol:	13,1%
Qualitätsstufe:	Hautnah	Restzucker:	0,0g/l
Rebsorte:	Manzoni Bianco	Säure:	6,2g/l

Verkostungsnotiz:

Eine in jeder Hinsicht besonderer Wein zu Ehren von Max! In der Nase nussiger Duft mit getrocknet-gelben Früchten, florale Tönen und angedeuteter gelber Würze. Eher ruhige, leicht warme Frucht und zart exotische Aromen, sehr feine Säure, etwas Gerbstoff und elegante Substanz.



Lage:

Flonheimer Binger Berg - "Geisterberg"

Die Selektion aus alten, ganz ursprünglichen Klonen stehen direkt am Hangfuß der gegenüberliegenden Talseite des La Roche. Der Boden ist geprägt von Ausläufern des Rotliegenden, fußt jedoch unterhalb eines alten Sandstein-Steinbruchs und Die Reben kämpfen sich durch den blanken Fels aus Basalt.

Ausbau:

Knapp 6 Monate als ganze Trauben spontan im Steinzeug vergoren. Abgezogen ohne zu pressen. Ausbau in sehr alten Barriques für 18 Monate auf der Vollhefe, sich selbst überlassen. Ohne Pumpvorgang, unfiltriert gefüllt, keinerlei oenologische Eingriffe. Keine Zusätze.

Espenhof Küchenchef empfiehlt:

Sushi, roher Fisch, Jakobsmuscheln, Gemüse Paella mit Oliven oder Fisch Paella mit Calamares.

Art.#: 702 / Flaschengröße: 0,75l / Weinart: weiss / EAN: 4038965107027

Gault Millau
-3 Trauben-

Falstaff
-3 Sterne-

Eichelmann
-4 Sterne-

Weinplus
-3 Sterne-

Vinum
-2 Sterne-

Der Mainzer
-7 Punkte-

FINE Magazin
Die 111 besten Jungwinzer

Robert Parker
& James Suckling

Der Feinschmecker
-2,5 F-

Handelsblatt
Die 100 besten Jungwinzer!